群物奇制

羣物奇制目錄

羣物奇制目錄終

羣物奇制

嘉禾周履靖編次
同郡賀萬祚校正
金陵荆山書林梓

磁石引鍼琥珀拾芥蝋膏投漆漆化爲水皂角入竈突烟烘墜胡桃燒炭可藏針酸漿入盂水垢浮滑石去衣油乾麪相與作灯心能細乳香榧子能軟甘蔗撒鹽入火炭不爆川鹽揣椒椒味好川椒痳人水能解胡桃煑臭肉不臭爪得

白梅爛栗得橄欖香猪脂炒榧皮自脫韶粉和梅牙不酸芥茶得鹽不苦而甜井水解黃沙淋而清石灰可以藏鐵器草索可以祛青蠅夏月煎湯入井成冰蕎湯洗杯青蠅不來烰炭斷道行蟻自回油殺諸蟲亦殺螻蛄狗糞中米鴿食則死桐油入水池荷死江茶入氷池菱枯扮蝵畏椒蜈蚣畏油松毛可殺米蟲麝香能祛壁虱馬食雞糞則生骨眼蒼蠅叮蠶則生肚蟲三月三日收薺菜花置燈檠上則飛蛾蚊蟲不投五

月五日收蝦蟇能治瘧疾又治小兒疳春日火煙青冬日火煙黑香油抹烏龜眼則入水不沉唾津抹蝴蝶翅則當空高飛烏賊過小蒲小青梅過小蒲黄蠶過小蒲則無絲蜀葵過小滿則長乳香久留能生舍利松根年久則生茯苓橘樹不宜肥枇杷不宜糞羚羊角能碎佛牙人髮根可粘起舍利銀杏能醉人胡桃能碎錢桶煮蠏不紅橙合漿不酸綠橘過江北為枳麥得濕氣則為蛾麩見肥皂則不就韃靼見酒駱駝見

柳荆葉逼蚊蟲臺芴逼蝇子酒能發香藕皮散
血津唾可溶水銀末茶可結水銀鶴知子午猫
眼亦能清明柳條可止醬醋潮溢芝蔴燒煙熏
紙被不作聲榧子煑素羹則甜薄荷去魚腥茡
薺煑銅則軟甘草煑銅則硬芒種日螳螂一齊
出九月九蚊子嘴生花燕畏艾人蝎畏蝸牛磬
畏莢菻斧怕肥皂螺螄畏雪落蠏怕霧河豚殺
樹狗膽能生蜘蛛中日能燕子戊日不歸家燈
心能煑江鰍麻葉可逼蚊子物類相感如斯而

巳

身體

身上生肉刺芝蔴花搽之○飛絲入人眼而腫者頭上風屑少許揩之一法珊瑚尤妙○人有見漆多爲漆氣上騰着人而生漆瘡用川椒三四十粒搗碎塗口鼻上則不爲漆所害○指甲内有垢者以白梅與肥皂一處洗之則自去○彈琴士指甲薄者用僵蠶燒煙熏之則厚○染頭髮用烏頭薄苛入綠礬染之○食梅子牙軟

喫藕便不軟一用韶粉擦之○飲酒後欲口中無酒氣用理中湯調氣散合和一處乾服少許○冬月唇燥裂痛不可以津潤只用香麻油抹之二三日便可酥油尤妙○油手以鹽洗之可代肥皂一云將順手洗自落○脚跟生厚皮者用有布紋尾片磨之

衣服

夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去一云大蒜亦妙○北絹黃色者以雞糞煮之即白鴿糞煮

之亦好○黑污絹綢牛膠塗之候乾揭起膠則黑隨膠而落凡絹可用○血汙衣用溺煎滚以其氣熏衣一宿來日洗之則自落或有淨水一碗逐口潄過吐盆内將衣擺洗無跡或用蘿蔔擦之或紙蘸水擦之皆無跡○緑礬百藥煎污衣服用烏梅湯洗之○鞋中着樟腦去脚氣用椒末去風則不冷痛○洗頭巾用沸湯入鹽擺洗則垢自落一云以熱麵湯擺洗亦妙○驗真紫以舌舐之不以唾嘵者便黑色○槐花污衣

者以酸梅洗之卽去○螞靴用黃蠟四兩以二兩研瀝青入蠟內同用○絹作木綿夾裏用杏二漿之則不喫絹○伏中裝綿布衣無綿珠秋冬則有以灯心少許置綿上則無珠也○紙被舊而毛起者將破用黃蜀葵梗五七根槌碎水浸涎刷之則如新或用木槿斜葉搗水刷之亦妙○笠子油汚或汗透者以黑荳煎濃湯乘熱洗之○茶褐衣段發白花點者以烏梅煎濃湯用筆塗發處立還原色○蚊蝇糞汚衣及物以

灯心蘸水擦之則去○酒醋醬汚衣藕擦之則無跡○梅蒸衣以枇杷核研細爲末洗之其斑自去○氊韈以生芋擦之則耐久而不蛀○紅莧菜煑生麻布則色白如苧○莙薘菜煎湯洗布衣垢自落但先打湿洗之不作二色○楊梅及蘇木汙衣以硫黃煙熏之然後洗其紅自落○真紫衣油汚者用燒紅炭泡汁乘熱擺之候乾則無跡不可經手○染毛段以石灰湯浸之一宿洗淨染之又云先用酸漿熱者浸過染之

○染舊紅纓以醬膾之少時洗則紅如新○染綠斜紋以硇砂調銅綠染之○油汚衣用炭灰熨之或以滑石擦熨之或水調麵塗之乾後自去或蘿蔔湯洗之○芝麻萁燒煙熏紙被不作聲○墨染衣帯濕以油浸透須用炭汁擺之○染衣裳蒸壞先以水浸濕次用蘿蔔湯洗之○染頭巾用黑豆荷湯洗入綠礬染之○洗墨汚衣用杏仁細嚼擦之○紅纓以雪水洗之則淨醋洗之則紅染則用酸漿浸

飲食

炙肉以芝蔴花爲末置肉上則油不流入火中○煎烏賊研入醬同煎不出水且味佳或入蜜最妙○糟蟹留久則沙見灯亦沙治法皂角一寸置瓶下則不沙或用烰炭少許亦妙糟蟹法詩云三十團臍不用尖陳糟觔半半觔鹽再加酒醋各半碗喫到明年也不淹○煑老雞以山裹果煑就爛或用白梅煑亦好○枳實煑魚則骨軟或用鳳仙花子○打血不就者用灯心在

內或壁土亦可一云用一順攪則就若逆攪之則不就○醬內生虫以馬鞭草碎切入之虫即死或用川椒亦可或加熬熟香油百部入之○糟茄入石綠切開不黑或用黃道日則色黃用線纏勒去蔕不許用刀切○糟姜缾內安蟬殼雖老姜亦無筋○煎白腸用孶薺末臨熟撒之則香脆一云芝麻花乾末糝亦好或用鳳仙花爲末○煮魚羹臨煮熟入川椒多則去腥○食蒜令口中不臭用生姜棗子同食或呷醋一口

或食芝蔴尤妙○煑菱要青用石灰水拌過先洗去灰煑則青○煑蟹用蜜塗之候乾煑之則青或用北五味煑之或以硇砂水塗候乾煑之○酒中火焰以青布拂之自滅○做飯入朴硝在內則自各粒而不相粘○煑牛馬令易爛入姜杏仁妙○米醋內入炒鹽則不生白衣○煑河豚忌荆芥如或不忌食之則有毒○用鹽洗猪臟肚子則不臭或以水洗肚翻過洗淨令乾了以乾麵糝之一茶時久便洗去麵垢隨麵去

久住則連肉爛了○煑素羮用枇杷葉爲細末入之妙○煑木犀蟹用木犀花鋪釜底少水煑之則青○煑雞子令一層層熟相間者以火煑令一著一滅頻炒動則層層熟入去○作魚鮓用礬鹽淹去涎洗淨如魚鮓法造一云以石灰水浸之○凡雜色羊肉入松子則無毒○藕皮和菱米食則軟而甜○研芥辣用細辛少許醋與蜜同研則極辣○晒胡芦乾以藁本湯洗過不引蠅子鹽水亦可○煑猪肉用白梅阿魏煑

或用醋或用青鹽同煑則易爛○白血灌腸用藕汁入血中灌之則白一云用荸薺煑以葱莖淹之洗淨煑羹則剔骨茶能去涎殺腥○書丹必用肥皂則易寫○桃花飯做飯了以梅紅紙盛之溫後去紙和勻則紅白相間○鴨子上以牛胆汁或寫字或畫花令乾煑之去殼則青色透內○藏鹽酒蟹糟蟹一器數十入皂角半枚則經久不沙○酒中置茄子柴灰則酒到夜成水○煑黑豆用荷花梗煑之爛甚賣豆兒煑用

此○江茶點桐花用針𢪛橄欖少時取針畫茶面成花上作白路妙或以皂礬百藥煎竹絲畫花楊梅核西瓜子用柿子漆相拌了晒乾自開只揀取仁○鴨子以硇砂畫花及寫字候乾以頭髮灰汁洗之則黃直透內○孔雀淘用乳餅醬內妙○梅滷可淹梔子花萱草花牽牛花林檎藕冬瓜葫芦須得紫蘇葉入則然○灌肺用蒲萄汁洗後入灌物永不老○煮銀杏栗子用油紙撚在內則皮自脫○臘肉內用酒脚醋煮

肉紅酒調羮則味甜○夏月魚肉內安香油久亦不臭○紅糟酸入鴨子與酒則甜○用蘿蔔梗同煑銀杏不苦○蛤蜊餛飩以蛤蜊洗淨安桶盤內月下露之令口開以真粉研料物鹽以蛤利納之則口閉少時便用汁擴之去殼真粉在殼內外如餛飩○酒漿面上不見人影不可食○日月蝕時飲損牙○銅器內不可盛酒過夜○煑芋以灰煑之則蘇○淡醋煑雞錫盆盛蓋了上以灰水淋之則自凍○煎鹽盆中能煑

飯不攪動則不醎也○地栗與甘蔗同食其粗自軟如紙一般○鹽擂胡椒甚辣葱青尤佳○榧子殼反菉豆能殺人○油餅與藕同食無粗更美○蜜屈律能敗酒本草名枳椇○甘草去酒毒小豆花亦妙○煑臭肉每觔半用胡桃二十箇殼上鑽孔令多即同煑肉熟則臭味不見矣○煑老猪肉以水煑熟以冷水淋肉冷又浸冷再煑即爛○花鹻可煑肉易爛○胡椒去魚腥○榧子煑素羮肥甜若醬羮尤妙○蘿蔔解

醬豆腥○摘葉陰乾收造腊肉不炎膩氣可留至五月懸烟突上梅月水洗之再懸○煎血入酒糟不出水○蘿蔔醃醬喫不噯○餛飩旋裹便煮食不噯蓋物未及也入鮓亦得或喫了食鮓○臘月收糟以泥泥頭上至二三月以水澆泥頭則潤不爾則臭○晒肉須油抹不引蠅子○麩夏月易壞用白湯煠過自然如初○食荔枝多則醉以殼浸水飲之則解○方頂柹蔕煑蟹不紅○做灰鹽鴨子月半日做則黃居中不

然則偏一云日中做○血肝鴨子雞頭蝦杏仁

鵝肺脊血皆可合汁湯○酒後喫理中湯調氣

散一處乾嚼則可口中無酒氣○無名異煑蟹

不變顏色○韶粉去酒中酸味赤豆炒過入亦

變○爛橄欖研細熝團魚甚香○礬水煑蟹色

不變葱亦得○荷花蔕煑肉精者浮肥者沉○

煑紅鴨子以金櫊根同煑白皆紅○天落水做

飯白米變紅紅米變白○飲酒欲不醉服硼砂

末○喫栗子於生芽處咬破些〻吹氣一口剥之

皮自脫○竹葉與栗食無柤○蟹以鹽封臍眼可久留且鮮○茄柴灰可淹海蟄○冬月就血下堅安鍋上暖處碗熱則血就○血不可就汁煮煮則汁淡無味須用湯煮之○豆見水黑豆或紫豆以頭灰汁煮○才切稻草可煮臭肉其臭皆入於草內○煮燒肉用朴硝仍貫氣在肉內○冬節前水蘿蔔鹽齏菜可留至春不爛○冬瓜切動未喫盡者三五日皆爛以石灰糝之則不爛○淹鹹蛤蜊以蘆灰入鹽鹹之味好且

不開口要卽熟則在日中晒〇蚌肉洗淨入鴨肚中煮則爛而有味〇糟酒醬蟹入香白芷則黃不散〇煎鴨子賣絲者用濟水同煎一方用蓮蓬梗灰汁煎〇餛飩皮饅頭皮用麪糊和則易熟不破〇煮烏賊魚每十箇洗淨入水一二盞煮熟令有汁半盞止取起入蛤蜊醬滷一茶甌許拌勻少時喫妙〇水蘿蔔滷及鹽韲內做茸露子則不黑以細篾穿之易取〇酒酸用糠醋投之則不酸惟淡每酒一升用醋半盞〇煮

麵令湯清北方用花鹹南方用糠醋撮○煮猪肚及血臟羮不可入椒同煮作猪糞氣臨熟後入就起○煮老鵝不爛就竈邊取瓦一片同煑即爛如泥羊亦然○喫西瓜喫子不噯○喫蟹了以蟹鬚洗手則不腥○新煮酒灰氣者開時入水一盞○五月不可做臘肉餘月皆可造六月須用酒醋鹽同淹當日晒乾○豆油煎豆腐有味○糟蟹入韶粉不妙○籮上舊竹篾縛肉煑則速爛○餛飩入香蕈在內不噯○醬水內

煮蟹不腥○青蝦蠏之類觜脚和煮則不腥○
芽茶得鹽不苦而甜忌此不可用引諸病

器用

商嵌銅器以肥皂塗之燒赤後入梅鍋爍之則
黑白分明○金剛鑽鈍取置口片上令着物向
上以灰燒之通赤取出冷則銳矣一云用水晶
珠磨之○黑漆器上有朱紅字以鹽擦之則作
紅水洗下○油籠漆籠漏者以馬屁浡塞之即
止一云用肥皂搗爛塞之亦可○柘木以酒醋

調礦灰塗之一宿則作間道烏木○鍮石銅先燒赤取出令冷以水淬之槌打則不爆○漆器不可置蕁菜雖堅漆亦壞○新石銚用黃泥塗其中貯水滿煮一時方可用○棗木作匙者爲其不餿及不粘飯也○熱碗足盪漆卓成跡者以錫注盛沸湯衝之其跡自去○銅器或鍮石上青以酸浸過夜洗之自落○琴阮無聲者乃舊而膠解也宜用沙湯洗之○斜眼割線者宜用灯燒眼○錫器黑垢上者用燖雞鵝湯洗之

○酒缾漏者以羊血擦之則不漏○碗口上有垢用鹽擦之自落○水焊炭缸内夏月可凍物○刀子銹用木賊草擦之則銹自落○淨水盂内水垢酸漿浸之經宿自落漿熱者尤妙○以皂角在灶内燒煙鍋底煤并突煤自落○胡桃殼燒灰收針不銹香油拌焊炭亦得杉木炭末亦可○燒爆炭撒鹽入火便止○肉案上抹布猪膽洗之油自落○焊炭缾中安猫食不臭夏月亦不臭○石灰燒過者但是鐵器以油塗之

安灰內經久不綉○藁本湯布拭酒器并酒卓上蠅不來○燭心散以線縛之○鮓桶漏用醋調合粉泥之○點桐油灯盞以生薑塗之令乾入油點灯不生垢○呵鏡子以津唾畫鏡令乾呵鏡自見○灯剪用無名異塗之剪灯則灯自斷○梓木爲舟起屧○香油蘸刀則刀不脆○琉璃用醬湯洗油自去○椒木作檑槌不臭且香○礪不可細礪皂角蝕作孔○鐵銹以炭磨洗之鈍以乾烰炭擦之則快○泥甩火煅過作

磨石○牛皮膠內入乾麵粘篦子○乳鉢研乳香松香瀝青之類欲洗淨者以雪洗之夏月用碎氷洗或以沙土入鹽洗則淨○醋桶漏以末香桶內塞之外更塗滿之則不漏

藥品

收香白芷取其根洗淨寸以截斷以乾石灰拌勻半晒子不和爛矣○收薄苛隔夜以大至破水澆之次日又澆一次待乾收之則涼不尒則不涼○甘遂麵裹煑熟毒自去○服茯苓勿食

醋○鉛白煎霜入蜜中煎妙○瘡藥中用硫黃氣者以竹葉燒烟熏之則不臭○當歸晒乾乘熱入焙收不令透風則不蛀○生地黃乾土焙之不爛○巴豆大黃同用則及能瀉傷人○服乳石忌参朮犯者多死○研乳香爲末口念玄胡索○看附子則露之以不濕為妙○乳香留乂有舍利子○稻草煑香附子不苦○丁香數顆麵裹裹作燒餅與狗食則死○草烏切碎同米作飯喂雀見盡皆醉倒○收大黃葉鋪薦上

去壁虱○服丹石不可食蛤蜊腹中結痛病

疾病

生瘡毒未愈不可食生薑鴨子則肉突出作塊○霍乱轉筋不可忍用冷水浸至膝乃愈○霍乱吐瀉不止飲米醋半盞即止○喫茶多令人黃○蜂叮痛以野莧菜擣傅之○故窓紙治鼻衂

文房

研墨出沫者用耳膜頭垢則散○或紙或文書

督齊須先以紙一二幅攤卓上督則齊○打麵糊用白芨濃煎汁入麵內則不蛀生虫一云入黃蠟川椒在內○臘梅樹皮浸硯水磨墨有光采○合印顏色須是極力研細不尓則沙而不可用○礬水寫字令乾以五倍澆之則成墨字○絹布上寫字用薑汁磨及粉則不湮開○肥皂浸水磨墨可在油紙上寫字○肥皂水調顏色可以畫燭上○櫟炭灰成花燒之有墨處着無墨處不着○磨黃芩寫字在紙上以水沉去

紙則字脫在水面上○晝上若粉被黑或硫煙熏了以石灰湯蘸筆洗二三次則色復舊○草麻子油寫紙上以紙灰撒之則見字一云杏仁尤佳○大黃用米泔水浸三宿燒作沉香氣○灯心乳香一處研自細雲母亦然○糯稻草燒茸蕨作麝香香○杉木烰炭養龍腦不折灯心亦可○酒能發香氣○礬紙上字可就去○收墨用皂角柴燒石灰令黃盒之○墨被尿浸或水浸色敗而淡以水煑熱黃蠟塗之如磨用時

去蠟包色則如故○冬月硯凍入酒磨墨不凍○鹽滷寫紙上烘之字黑○冬月令水不冰以楊花鋪硯槽中名文房春風膏○樺皮燒烟熏紙作故色勝如黒泥○花瓶中欲水不臭用火燒瓦一片在内膠泥亦可○冬月花缾中插花欲不凍者以頭灰汁插之或每水一碗酒二碗亦妙○收畫法未雨之先晒乾緊捲入匣以厚紙糊縫過梅月取出掛之○收筆東坡用黃連煎湯調輕粉蘸筆候乾收之山谷用蜀椒黃蘗

煎湯磨松煤染筆候乾收之○評筆筆貴鋒齊勁健今世鋒少易損秃不中用矣

果子

收棗子蛀以一層栗草一層棗相間安之○收栗不蛀以栗蒲燒灰淋汁澆二宿出之候乾置盆中用沙覆之令厚一二尺一方用烰炭拌勻入缾藏之要得地氣半月一拌爲妙○生紅柿欲易熟者用水梨子籠之置盆內密護之不可通氣一云收桶內用草拌不爛可至三四月摘

葉尤妙○藏西瓜不可見日影見之則芽○收雞頭晒乾入瓶紙蒙了復埋之地中○藏金橘於菉豆中則經時不變○藏柑子以盒盛用乾潮沙蓋之土瓜同法○甜瓜生者用石首鯗魚骨插蔕上一宿便熟勒鯗亦可○收湘橘用煮湯錫餅收之經年不壞○藏胡桃不可焙焙則油了○藏梨子用蘿蔔間之勿令相着經年不爛或削梨蔕插蘿蔔上亦不得爛藏香圓同此法○松子仁帶皮則不油○橄欖樹高難採以

鹽塗樹則實自落○靑梅小滿前嫩脆過後則易黃○新榧子以猪脂炒過則黑皮不著肉○栗子與橄欖同食作梅花香○橄欖與鹽同食則無苦味○梅子與韶粉同食不酸不軟梅葉尤佳○鉛白霜與木瓜同食不酸澀且無柤胡粉亦可○木瓜以白梅蒸之無筋且爛○沸湯綽荔枝圓眼肉則白如新先以針刺破令透○炒栗子不要爆但以生芽處向上則不爆○炒銀杏在十個以上則不爆○西瓜要冷以指甲

掐破打開晒日中少時復安陰處則冷如氷○收水楊梅鹽礬澀之如便喫少用鹽留久則多用鹽○石蓮試之久者以十枚俱沉造醬亦然○乾果子蒸了者露之味如新○梅仁以酸漿浸三日炒之如杏仁○菱煮過以礬湯綽之嫩緑如生○爆栗子銀杏拳一個在手則不爆勿令人知○熏橘皮及烏梅荔枝必先焯過方熏焙則乾○收橘子用葉同枚層層相收雖日久則不壞○香員梗上安芋片則不瘬○水楊梅

入焐炭不爛○西瓜宜懸高處忌惹茗帚風即爛并猫踏之即沙

蔬菜

收芥菜子宜隔年者則辣○收冬瓜忌茗帚風○生姜社前收無筋秋分後次之霜後則老矣○笋候出之時去老嫩兩頭於湯中煑熟取出令乾入新餅中實按之用淺盆中盛鹽酒寸許將笋餅口覆盖酒盆上至冷取出用○收葷以箬籠盛貯不可近泥壁近則易壞○未霜時不

可收芋爲其多口也○喫菜多腹脹以醋解之○作羹用醬汁煮之妙即醬油也○茄子以爐灰藏之可至四五月○小滿前收鹽芥菜可交新○冬節水蘿蔔鹽韲菜可留至春不爛○豆豉内用甜瓜頭生者晒乾方可入不然則爛了晒時以爐灰糝之不引蝇子○種蘿蔔法以宣州大水梨切去心留頂作蓋如瓮子狀以蘿蔔子實之以頂蓋之使埋於地候梨乾或爛取出蘿蔔子分種之則實如梨圓且有梨味

花竹

種牡丹芍藥花日間簪瓶中晚間置地溫處以蒲包蓋之可多開三五日如經雷時即時零落○養荷花用溫湯入缾中以紙蒙了以花削尖簪則花開且久又法削去根少許以蠟封之插缾中方入水則開或以火燒或以針於花蓝上杆數穴亦可或於中間切少許亦可○蜀葵花削煨了以石灰蘸過令乾插水缾中開至頂而葉不軟○冬青樹上接梅則開洒墨梅○石榴

樹以麻餅水澆則花多○梧桐樹閏月多生一葉○養石菖蒲無力而黃者用鼠糞洒之根下以水洒之蝙蝠糞亦可或欲其直者用綿裹節上每朝捋之即直○養牡丹芍藥梔子並刮破皮火燒以鹽擦之插於餅中或用沸湯插之亦開○鳳仙花欲令再開但將子逐旋摘去則又生花○種蘭去土用水焠炭屑種之上用青苔蓋了則花茂且直宜頻洒水用燖雞鴨毛水澆虫○蒲蔔樹用麝香入其皮則蒲萄盡作香味

○花樹蚛孔以硫黄末塞之○木犀蛀者用芝蔴梗帶殼束懸樹上○竹多年者則生米而死急截去離地三尺許通去節以犬糞灌之則餘竹不生米也○海棠花用薄荷水浸之則開○蒲葡以甘草作針針之立死○牡丹樹以海螵蛸針之立死○凡草生水中其梗如藕狀皆有孔盖欲舒其氣也○枇杷樹不可用糞澆○橘柚樹澆肥春分後多死○竹葉以沸湯蘸過則不捲藏㯓甲○銀杏樹不結子於雌樹鑿一孔

入雄樹木一塊以泥塗之便生子○梅上接冬青開梅花多或冬青上接亦然○葫蘆照水種自正○草木花被羊食並不發○花紅者令白以硫黃燒烟熏盞子蓋花則白○香圓去蒂以大蒜搗爛罨蒂上則滿室香更以濕紙圍蓋上○芝蔴柴掛樹上無蓑衣虫○牡丹根下放白木諸般顔色皆是腰金○皂角樹上有刺不可採以一篾箍箍樹上用木砧砧箍箍緊自落○冬瓜蔓上午時用苕帚打之則生多○揷鳳仙

花用石灰湯養不尔連根種餅添水可半月開石灰種亦得○蓋畏日故秋熱則益蕃損蕫秋涼則益蕃損蕃蕃損則節密也

飼魚

魚瘦而生白點者名虱用楓樹皮投水中則愈一方金魚生虱者用新磚入糞桶中浸一日取出令乾投水中○金魚浮水面上者則雨必至蓋其水底如沸湯也○撳攪粗金魚食之即死○肥皂水能死金魚○莽草搗碎傾水中魚即

死○鱉與蛸蛘被蚊子叮了即死○烏龜以香油抹眼入水不沉○殺鴨灌醋活鴨口中少刻殺之則刺血易成身不出二毛○小犬吠不絕聲者用香油一蜆殼灌入鼻中經宿則不吠○烏骨雞舌黑者則骨黑舌不黑者但肉黑○雞未㲶者以苕帚趕之則㲶毛倒生○蛤蜊以胡粉塗唇四邊月下安之過夜則肉肥壯○駱駝用力過度則死以鹽和麵納入口中飼之則三日不饑○小猫叫不絕聲者陳皮末塗之則不

咩甘草食之則就死○蜈蚣引上竹節者令頭向日插地自死或插壁上令頭向外亦死速不能回身故也○毋雞生子與青（一作鑽）麻子喫則常生不抱卵○白馬蹄燒煙熏壁虱則死饅頭燒煙熏亦死臥床下煎鰻魚亦可又能去蛀虫○水中浮萍乾焚煙熏蚊虫則死○竹雞叫可去壁虱并白蟻○雞食辛辣鹽哮者以香油灌之或用香油搽冬瓜葉喂之仍以香油數滴灌之○鴉鶻帶帽兒飛去立喚則高去伏地喚則

來○鵝鴨刺血不死者以刀刺頸下斷其髓脉即死一云腦下○馬蝗畏肥皂○雞子破了被蚊子叮了及凍了長久者皆抱不出○雞黃雙者生兩頭及三足雞○辟蚊法於日蝕時用紙搓左股繩先外搓合向裏月蝕時搓右股繩先向內搓合向外各長五丈小尺又可合作一繩如筋大以此圍臥處則蚊不敢入○使蒼蠅不來席上以稻草索數條懸壁間則盡飛集索上○油殺諸虫○蝸牛涎去蝎毒以其涎圍蝎不可去

蜈蚣亦然〇雞知子午而啼〇猫兒眼知時有歌云子午線卯酉圓寅申巳亥銀杏樣辰戌丑未則如錢〇樓葱逼蠅〇蚕畏鼓聲則伏而不起亦畏雷故也〇燕聚魚〇馬誤食雞糞骨眼生〇雞下卵晨則雄暮則雌日中對日不一雄〇香貍生四箇外腎〇鷹無肶而有肚子喫肉故也飛禽喫穀者有肶〇上附魚不破肚煮則子不熟〇雞喫猫飯能啄人浮萍草內抱鴨死〇令蛙不鳴三五日以野菊花爲末順風撒之

○逼蠅臈月猪脂以餅懸厠上○麻葉燒烟能逼蚊子

雜著

溪中水沫取起令乾爲末入湯中即冷而不沸○肥皂樹作柴燒鍋鐵作爆片落○米醋結蓋取出以鹽淹之復爲醋可治發背○池水渾濁以餅入糞用箬包札之投水中則清○醉中飲冷水手顫○切猪肉油污手以猪耳尖洗手油自去○錫鋼相和硬且脆水淬之極硬○銀銅

相雜亦易鎔化○釜底煤可代火草引火○陳茶末燒烟蠅速去○油紙燈入荷池葉死○金遇鉛則碎○作僞烏木收油胡桃殼燒烟熏之次以胡桃肉擦之透心黑○鐵內有硬處不可發者名鐵核以香油塗燒之立散○代赭石以醋酒煑之鐵釘揷在內扇之作汁○末茶可結水銀○日未出沒已汲下醬不引蠅子○鹽滷眞者以石蓮投之則浮飯亦可○灰莧能化細粉銀杏亦可○羚羊角能碎佛牙即金剛石也

○蹺柴怕硫黃烟觸之則黃紅藕亦然搽面粉
亦怕觸觸則青黑色遇雌黃觸則褐色○銅錢
與胡桃一處嚼之錢易碎○韶粉蒸之不白以
蘿蔔瓮子內蒸之○梨蒸沉香入香茶妙○水
銀撒了以鍮石引之皆上石○打落器中白礬
與韶粉研刷眞皮色不退○蛇畏薑黃○績麻
骨插竹園四向竹不沿出芝蔴骨亦可○芝蔴
骨插栗中不蛀○胡麻麵啖犬則黑光而駿○
梓木作柱在下手則木響吋云是爭位○杉木

烰炭爲末安門枏中開門則自能響○釘月臺板用蹇漆樹削作釘以米泔浸之待乾釘板易入且堅如鐵○荷花梗塞鼠穴自去○荷花葉煎湯洗鑞器或用荷梗一方用糟醋○柒乾皂皮頽色內入杏仁則光且黑○黃蠟與果子同食則蠟自化去○蘿蔔提硝則白煎亦然○馬糞與石灰相拌泥池水不漏長青苔不死魚○窰煎鋪內用肥皂洗抹布拭盆子擱上則螻蟻不來○火筋燒紅插入急提出筋上氣起乃真

蜜烟起即有錫也○上路蜜則以粟米粥入之燒刀插之有粘刀者乃粟米也○看柿漆取少許在手中心兩手磨粘住手者爲上白色不少真赤色者有假以冬青葉取汁在內則赤是飯湯○真香油以少許擦手心聞手背香者真○活溼松木段柱頂上鑿一窩子以桐油注內閣起一夜則水自下流則乾又不生白蟻○伏中不可鑄錢汁不清名爐凍○造雪窨必須燒地赤則氷不消一云窨底用石板砌上鋪生炭一

三尺溝下流水入池則氷難化○楊梅樹癩了以甘草釘釘之即無○芝蔴一二升亦可作油先炒熟了研細沸湯入煮殻在湯内油在湯面上○水缸内養魚三兩箇則活不生脚○香油之性相反炒熟則打出生油生研則打出熟油絞車則滑鑽針則澁○伏火法以杏仁燒灰包火楊梅不燒物可在身邊帶○伏中合醬與麯不生蟲○臈水不臭下醬不生蟲○養針不變可過年○收鰲蛾不蒸蛀用杉木炭層層收之

○豆油可和桐油作艌船灰妙○燈心蘸油再蘸白礬末粘起炭火○樟腦黃蠟和勻染黑拔木中作科斗自然水中走動但欲潔淨用了油手指則住○鳳仙花葉梗同梅紅紙一處搗其色甚鮮可代胭脂用且不膩○雞子開小竅去黃白了入露水又以油紙糊了日中晒之可以自升起離地三四尺○收椒帶眼收不帶葉收不變色○伏中收松柴斫碎以黃泥水中浸皮脫晒乾冬月燒之無烟竹青亦可○花鴨子以

黃蠟鎔畫花子以醋浸至夜來日自軟○鍮石惟高麗者可磨下石汁塗笙簧上不懸氣水痕得不銹○看桐油法以草圈醮之中有膜在草上者謂之上秤○看漆法揭起籠微扇之如鏡面者仕○煮象牙用佳滷煮之自軟○漆中多是油煎朴硝為假點上紙上少時無油滲者佳或於沸湯中滴之不散而無暈者妙見風便變色者次之○銀中雜銅多者鎔化時以錫相投則其銅如在水上作水片取出○銅與鍮石上

貼金欲取下者以肥皂塗之燒火中則金圈在肥皂上○以水銀聚之鐵上鍍金先用赤熟銅於鐵上畫花以飛箔梅鍋内爍白然後以金箔貼之

羣物奇制終